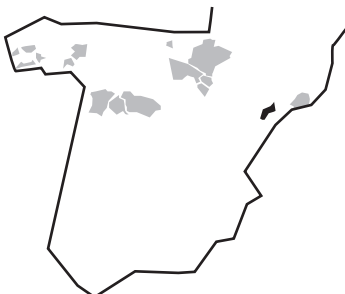


Proyecto Garnachas de España

**El carácter
y la personalidad
de una tierra única**



Medalla de Plata.
69ª WAWF Convention and
Exhibition.



D.O.Q. Priorat



La Garnatxa Fosca del Priorat 2014

Variedad: 100% Garnacha.

Crianza: 10 meses barricas de roble francés.

Vendimia: Vendimia manual durante los últimos días de septiembre y los primeros días de octubre.

Viñedo: Viñedos viejos de más de 60 años. Situados en laderas y terrazas pizarrosas en las montañas de la zona del Molar (Tarragona), entre los 300 y 400 metros sobre el nivel del mar.

Elaboración: Fermentación en depósitos de acero inoxidable, con temperatura controlada por debajo de los 28°C. Maceración durante dos semanas.

Grado: 14% Vol

Cata



Visual: Color burdeos, con notas de juventud y crianza.



Nariz: Conjuga la mineralidad aportada por las oscuras pizarras, con la fruta roja característica de la Garnacha.



Boca: En boca es un vino rico y sabroso, equilibrado entre la elegancia y finura, la complejidad y la longitud.

Origen

Este proyecto es un homenaje a la garnacha, una variedad históricamente olvidada y denostada por su complicada viticultura. Proyecto Garnachas de España es una colección de vinos monovarietales elaborados en distintas zonas del Valle del Ebro y procedentes de viñedos muy antiguos. Cada vino expresa todos los matices y singularidades propias de su zona de elaboración.